

Polévky – 8) MLADÁ MANEŠTRA (z čerstvé zeleniny)

Tato maneštra se připravuje pouze z čerstvé zeleniny, bez kostí a masa. Čerstvé fazole se dají vařit, přidá se na kousky nakrájená mrkev, rajčata, fazolové lusky a nové brambory. Osolí se, opepří a přidá *pešt*. Když jsou fazole a ostatní zelenina uvařené, přidá se trochu octa a ještě chvíli se maneštra povaří.

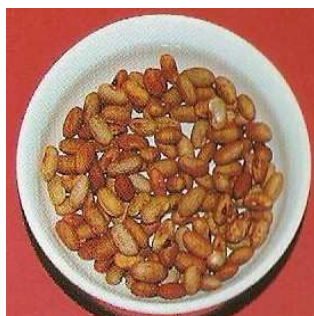
Polévky – 9) POSNA MANEŠTRA (postní maneštra)

Připravuje se z fazolí, brambor, čerstvých rajčat a celerové natě. Přidá se vařená rýže a pár kapek olivového oleje (nepoužívá se *pešt*), dochutí solí a pepřem.

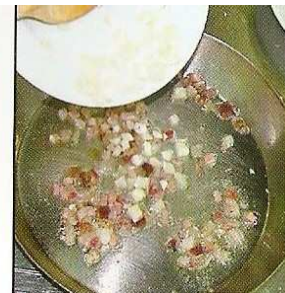
Na Istrii se vařila v období půstu nebo jako hlavní jídlo osobám s dietou.

Polévky – 10) PAŠTA FAŽOL (maneštra s těstovinami)

Přes noc namočené fazole krátce povaříme, scedíme a dáme pomalu vařit do studené vody s bobkovým listem, celerovou a petrželovou natí. Přidáme suché kosti a trochu *peštu*.



Na pánvi osmažíme kostečky slaniny, nakrájenou cibuli a přidáme do polévky. Když jsou fazole skoro uvařené, přidáme těstoviny, rajský protlak, pepř a sůl.



Uvařené kosti vyjmeme, maso obereme, nařežeme na kousky a vrátíme vařit do polévky. Vaříme dokud nebudou těstoviny hotové.

Zjednodušený postup: Do maneštry přidáme vařené těstoviny, můžeme polít opraženou slaninou s cibulkou.

